

Rábano negro marino Ricota Y Salmón ahumado



Ingrédients pour 4 personnes:

1 Radis noir.
1 Citron BIO.
1 bol de Ricotta ou du Philadelphia.
Quelque brins de Ciboulette.
Quelque tranches de Saumon fumé.
Des piques en bois.

Pour le vinaigrette:

1 Orange BIO
100 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel, poivre
Miel de fleurs d'oranger *Margalef*.

Préparation:

La veille:

- Zester le citron et l'orange dans 2 bols distincts.
- Préparer la marinade du radis en mélangeant l'huile d'olive, le jus et le zeste de l'orange et le jus d'un demi citron.
- Saler et poivrer.
- Goûter et ajuster l'assaisonnement, si trop acide, ajouter un peu de miel.
- Mettre la marinade dans un bocal étanche que vous pourrez remuer.
- Frotter le radis noir sous l'eau avec une petite brosse, ne l'éplucher pas, puis tailler-le finement en rondelles à la mandoline.
- Placer vos tranches au fur et à mesure dans la marinade.
- Préparer votre ricotta et la mettre au frais.

Le jour même:

- Assaisonner la ricotta avec du sel et du poivre, de la ciboulette ciselée, un filet d'huile d'olive, le zeste du citron, puis mélanger.
- Sur une tranche de radis noir, déposer une cuillerée de ricotta, un petit morceau de saumon, relever les bords du radis et maintenir avec un pique en bois.
- Disposer vos petits bateaux sur un plat de présentation, parsemer de ciboulette.
- Servir frais.